

ZUPPE – SUPPEN

€

CREMA DI POMODORO

5,00

Tomatensuppe

MINISTRONE^J

5,50

Italienische Gemüsesuppe

INSALATE – SALATE^L

INSALATA VERDE

4,50

Grüner Salat mit Zwiebeln und Gurken

INSALATA MISTA

5,50

Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und Zwiebeln

INSALATA DI POMODORO E TONNO^D

8,00

Tomatensalat mit Thunfisch und Zwiebeln

INSALATA DI RUCOLA CON POMODORINI E PARMIGIANO^G

8,50

Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Parmesankäse

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA^G

9,50

Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum garniert mit Olivenöl

INSALATA POLLO E PARMIGIANO^G

10,50

Großer gemischter Salat mit Hähnchen-Streifen und Parmesankäse

INSALATA **SENZA**NOME^D

12,50

Großer gemischter Salat mit Grill-Gemüse und Räucherlachs

ANTIPASTI – VORSPEISEN	€
BRUSCHETTA CLASSICA ^A Getoastete Weißbrot-Scheiben mit Tomatenwürfel, Olivenöl und Knoblauch	4,50
BRUSCHETTE MISTE ^{A, G, 19} variiert belegt mit Tomatenwürfel, Olivenpaté und Scamorza-Käse	9,50
VITELLO TONNATO ^{L, C, G} Gekochte feine Kalbsfleisch-Scheiben an feiner Thunfisch-Creme garniert mit Kapern	11,00
VERDURA DI STAGIONE CALDA ^I Gemüseteller der Saison aus dem Backofen	9,50
CARPACCIO DI MANZO ^G Marinierte rohe Rinderfilet-Scheiben mit Rucola, Champignons und Parmesankäse	11,00
TRIS DI ANTIPASTI ^{I, C, D, J, G} Vorspeisen-Trilogie (Vitello Tonnato, Meeresfrüchtesalat und Caprese)	13,00
ANTIPASTO SENZANOME (FÜR ZWEI PERSONEN) ^{I, 2, 19, A, G, C, D} Großer Vorspeisenteller nach Art des Hauses	24,00

PASTE – NUDELGERICHTE

€

PENNE ARRABBIATA^{A, K}

8,00

Kurze Nudeln mit scharfem Peperoncino und Knoblauch in Tomatensoße

TAGLIATELLE BOLOGNESE^{A, K}

9,50

Hausgemachte Bandnudeln in Tomaten-Hackfleischsoße (Rind- und Kalbfleisch)

SPAGHETTI CARBONARA ORIGINALE^{I, 3, A, C, G, K}

9,50

Spaghetti mit Speck, Eier und Käse (Pecorino Romano)

LASAGNETTE CON BUFALA, MELANZANE E PESTO^{I, A, G, K}

10,50

Hausgemachte Lasagne mit Büffel-Mozzarella, Auberginen und Basilikum-Pesto

CREAZIONI – KREATIONEN

TAGLIATELLE „SALMONE E SPINACI“^{A, D, L, K, C}

13,00

Bandnudeln mit Lachs und Spinat in feiner Cognac-Soße

FAGOTTI „FORMAGGIO E PERA“ CON MASCARPONE E PISTACCHIO^{A, G, H, K, C}

12,00

Teigsäckchen gefüllt mit Käse und Birne in feiner Mascarpone-Soße und Pistazien

TORTELLACCI RIPIENI AI PORCINI SU CREMA DI PARMIGIANO E NOCCIOLA^{A, G, H, K, C}

13,50

Riesen-Tortellini gefüllt mit Steinpilze auf Parmesan-Steinpilz-Creme und Haselnüsse

TONNARELLI CON GAMBERONI, VONGOLE E POMODORINI^{A, G, K, C}

14,00

Dicke Ei-Spaghetti mit Garnelen, Venusmuscheln und Kirschtomaten

PACCHERI CON STRACCETTI DI MANZO^{A, L, K}

14,50

Riesen-Rigatoni mit Rinderfilet-Streifen, Kirschtomaten und Rosmarin in Rotweinssoße

SENZA GLUTINE – GLUTENFREIE GERICHTE ^{B, E}	€
CIABATTA AL POMODORO Pizzabrot belegt mit Tomatenwürfel, Olivenöl und Knoblauch	5,50
PENNE CON VERDURE DI STAGIONE Penne mit Gemüse der Saison dazu Glutenfreies Brot	10,50
CANNELLONI "RICOTTA E SPINACI" Pastarolle gefüllt mit Ricotta-Käse und Spinat dazu Glutenfreies Brot	11,50
TAGLIATELLE CON SALSICCIA E POMODORINI ^{l, 3} Bandnudeln mit Salsiccia und Kirschtomaten dazu Glutenfreies Brot	12,50

Alle Pizzen von unserer Pizzakarte gibt es auch Glutenfrei, mit jeweils einem Aufpreis von 2,50 EUR

DESSERT SENZA GLUTINE – DESSERT OHNE GLUTEN

TIRAMISÚ	6,50
MANGO-KOKOS-SORBET	6,50

PER BAMBINI – FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PENNE BOLONGNESE ^{A, G} Penne in Tomaten-Hackfleischsoße	5,00
GNOCCHI „PANTERA ROSA“ ^{A, G} Gnocchi in Tomaten-Sahnesoße	5,00
TORTELLINI „BIANCANEVE“ ^{l, 3, A} Tortellini gefüllt mit Fleisch in Hinterschinken-Sahnesoße	6,00

DESSERT BAMBINI – KINDER NACHTISCH

ZOO LOCO ^{G, 18} (Vanille-Eiscreme mit Karamell-Soße und Überraschung)	5,00
---	------

CARNE – FLEISCH

€

POLLO AL MARSALA DI SICILIA^L

16,50

Hähnchenbrust-Filet an feiner Marsala-Soße

SCALOPPINA AL LIMONE

19,50

Kalbsrücken-Medaillons an delikater Zitronensoße

SALTIMBOCCA „ALLA ROMANA“^L

21,50

Kalbs-Medaillons umhüllt mit Parmaschinken und Salbei an Weißweinsauce

TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE CON RUCOLA E PARMIGIANO^G

24,00

Irishes Entrecote in Tranchen vom Grill, auf Rucola-Bett garniert mit Parmesan-Käse-Splitter²

FILETTO DI MANZO IRLANDESE CON CREMA AL PARMIGIANO^G

26,50

Irishes Rinderfilet vom Grill an Parmesan-Käse-Creme

PESCE – FISCH

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON PESTO DI PREZZEMOLO

18,00

Tintenfisch-Tube vom Grill mit Knoblauch an Petersilien-Pesto

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

23,00

Riesen-Garnelen vom Grill

FILETTI D'ORATA IN CROSTA DI PISTACCHIO E PATATE^{D, H}

22,00

Dorado-Royal-Filets in Pistazien-Kartoffel-Kruste

Fleisch und Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert.

PIZZE – PIZZEN	€
(Jede Pizza/Teigtasche ist mit Tomatensoße und Mozzarella belegt/gefüllt)	
PIZZA MARGHERITA ^{A, G} Tomatensoße und Mozzarella	7,50
PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI ^{I, 2, 3, 8, A, G} Hinterschinken und Champignons	9,00
PIZZA ROMANA ^{I, 3, 19, A, D, G} Kapern, Oliven und Sardellen	9,00
PIZZA TONNO E CIPOLLA ^{A, D, G} Thunfisch und Zwiebeln	9,50
PIZZA DIAVOLA ^{I, 2, 3, A, G} Scharfe Salami, Peperoni, und Oliven	9,50
PIZZA 4 STAGIONI ^{I, 2, 3, 8, 16, A, G} Salami, Hinterschinken, Champignons und Artischocken	10,00
PIZZA VERDURE ^{A, G} Gemüse der Saison	10,00
PANUOZZO ^{I, 2, 3, A, G} Gefüllte Teigtasche mit Speck, Rucola und Kirschtomaten	10,50
PIZZA AFFUMICATA ^{A, G} Salsiccia (Italienische Wurst), Scamorza (geräucherter Käse) und Kirschtomaten	11,50
PIZZA CRUDAIOLA ^{I, 2, A, G} Parmaschinken, Rucola und Parmesankäse	11,50
PIZZA SALMONE ^{3, A, D, G, L} Geräucherter Lachs, Sellerie, Kapern und rote Zwiebeln	12,00
PIZZA SENZA NOME ^{I, 2, A, G, H} Creme Fraiche, Mozzarella, Parmaschinken und Pistazien (ohne Tomatensoße)	12,50
PIZZA TOTÓ ^{A, G, D} Shrimps, Zucchini und Büffel-Mozzarella (ohne Tomatensoße)	12,50

DOLCI – DESSERT

€

TIRAMISÚ ^{A, G}	6,00
In Kaffee getauchte Löffelbiscuit belegt mit Mascarpone-Creme	
PANNA COTTA ^G	5,50
hausgemachter Sahne-Pudding mit Erdbeersoße	
TARTUFO NERO ^{A, C, F, G, H}	5,50
Gianduja-Eis mit Haselnüssen und Kakao	
SOUFFLÉ AL PISTACCHIO CON GELATO ALLA VANIGLIA ^{A, C, F, G, H}	7,00
Pistazien Soufflé mit Vanille-Eis	
PORZIONE DI GELATO ^{G, H}	4,50
Eine Portion Eis (3 Kugeln)	
SORBETTO AL LIMONE ^{C, F, G, H}	5,50
Zitronen-Sorbet	
CHIACCHIERANDO ^{A, C, G, H, L}	8,50
Cantuccini-Kekse und Vin Santo (0,1L)	

FORMAGGI MISTI – KÄSE

FORMAGGI MISTI ^G	9,50
verschiedene Käsesorten	
Parmigiano ^G	6,50
Pecorino ^G	6,50
Gorgonzola ^G	6,50

APERITIVI – APERITIFS

		€
Prosecco ^L	10cl	5,00
Prosecco Aperol ^{2, 10, L}	10cl	5,50
Hugo ^{L, L}	20cl	7,00
Aperol ² Soda/Orange	20cl	6,00
Aperol ² Spritz	20cl	7,00
Campari ² Soda/Orange	20cl	6,00
Martini Bianco/Rosso ² /D'oro ²	5cl	5,50
Sherry	5cl	4,50
San Bitter ^{2, 10} (alkoholfrei)	10cl	3,50
Crodino ^{2, 10} (alkoholfrei)	10cl	3,50

CHAMPAGNER – PROSECCO^L

Flasche Prosecco Vigne delle Rose	0,75l	28,00
Flasche Moet Chandon Brut	0,20l	28,00
Flasche Moet Chandon Brut	0,75l	83,00
Flasche Moet Chandon Imperial Rosé	0,75l	89,00
Flasche Veuve Clicquot Brut	0,75l	89,00

BIBITE ANALCOLICHE – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€	€
Tafelwasser	0,2l	2,00	0,4l 3,00
Stilles Tafelwasser	0,2l	2,00	0,4l 3,00
Acqua Panna	0,5l	4,00	0,75l 5,50
San Pellegrino	0,5l	4,00	0,75l 5,50
Bitter Lemon ^{2, 3, 10}	0,2l	3,00	0,4l 4,00
Tonic Water ¹⁰	0,2l	3,00	
Ginger Ale ²	0,2l	3,00	
Pepsi Cola ^{2, 11}	0,2l	2,50	0,4l 3,50
Pepsi Cola Light ^{2, 5, 6, 11}	0,33l	3,50	
Mirinda Fanta ^{2, 3}	0,2l	2,50	0,4l 3,50
Spezi ^{2, 3, 11}	0,2l	2,50	0,4l 3,50
7 Up ^{2, 3}	0,2l	2,50	0,4l 3,50
Orangina ^{2, 3}	0,25l	3,00	
“DIETZ“ Saft (Orangen-, Apfel-)	0,2l	3,00	0,4l 4,00
“DIETZ“ Nektar (Johannesbeer-, Maracuja-)	0,2l	3,00	0,4l 4,00
“DIETZ“ Saft-Schorle (Orangen-, Apfel-)	0,2l	2,50	0,4l 3,50
“DIETZ“ Nektar-Schorle (Johannesbeer-, Maracuja-)	0,2l	2,50	0,4l 3,50
Pfirsich-Nektar (Pago)	0,2l	3,50	
Birnen-Nektar (Pago)	0,2l	3,50	
Pago-Schorle (Pfirsich, Birne)	0,4l	4,00	

BIRRA - BIER

	€	€
Franziskaner Hefeweizen Hell (vom Fass) ^{Weizen, Gerste}	0,3l 3,50	0,5l 4,00
Franziskaner Hefeweizen Dunke ^{Weizen, Gerste}		0,5l 4,00
Franziskaner Kristall ^{Weizen, Gerste}		0,5l 4,00
Franziskaner Hefeweizen (alkoholfrei) ^{Weizen, Gerste}		0,5l 4,00
Beck's Pils (vom Fass) ^{Gerste}	0,3l 3,50	0,5l 4,00
Beck's (alkoholfrei) ^{Gerste}	0,33l 3,50	
Menabrea italienisches Bier ^{Gerste}	0,33l 3,50	
Radler ^{Gerste}	0,3l 3,00	0,5l 3,50
DAURA (glutenfrei) ^{Gerste}	0,33l 5,00	
Neumarkter Lammsbräu (alkohol- und <u>glutenfrei</u>) ^{Gerste}	0,33l 5,00	

VINI BIANCHI SFUSI - OFFENE WEISSWEINE^L

Vino della Casa/Hauswein- Weiss - leicht, trocken und würzig	0,2l	5,00
Pinot Grigio- aus Venetien, trocken und charaktervoll	0,2l	5,00
Pecorino- aus den Abruzzen, fruchtig, trocken und intensiv	0,2l	6,00
Vermentino Sardo- aus Sardinien, trocken, spritzig, sehr harmonisch	0,2l	6,00
Weißwein-Schorle	0,2l	3,50

VINI ROSÉ SFUSI - OFFENE ROSÉWEINE^L

Vino della Casa /Hauswein-Rosé - leicht und trocken	0,2l	5,00
Rosé Cerasuolo- aus Abruzzen, frisch und elegant	0,2l	5,50
Rosewein-Schorle	0,2l	3,50

VINI ROSSI SFUSI - OFFENE ROTWEINE^L

Vino della Casa/Hauswein-Rot - trocken und angenehm fruchtig	0,2l	5,00
Lambrusco- aus der Emilia Romagna, perlig und lieblich	0,2l	5,00
Chianti- aus der Toskana, trocken und charaktervoll	0,2l	5,00
Primitivo- aus Apulien, lang anhaltend und vollmundig	0,2l	6,00
Terre del Sassicato- aus der Toskana, sehr intensiv und harmonisch	0,2l	7,00
Valpolicella Ripasso- aus Venetien, sehr konzentriert mit feiner Säure	0,2l	8,50
Rotwein-Schorle	0,2l	3,50

BEVANDE CALDE - WARMER GETRÄNKE

€

Espresso		2,00
Espresso Koffeinfrei		2,50
Espresso Corretto		3,50
Espresso Doppio		3,50
Cappuccino ⁶		3,00
Latte Macchiato ⁶		3,50
Tasse Kaffee		3,00
Tasse Kaffee Koffeinfrei		3,00
Glas Tee		2,50
Glas Tee mit Rum		3,50

DIGESTIVI - DIGESTIVS

Ramazotti ²	4cl	4,50
Fernet	4cl	4,50
Averna ²	4cl	4,50
Amaretto ²	4cl	4,50
Sambuca ²	4cl	4,50
Limoncello ²	5cl	4,50

COGNAC BRANDY

Vecchia Romagna	2cl	4,50
Remy Martin	2cl	6,00
Hennessy	2cl	6,00

WHISKY

Ballantines	2cl	5,50
Jim Beam	2cl	5,50
Chivas	2cl	6,50
Jack Daniels	2cl	5,50

GRAPPA

Grappa della Casa	2cl	4,50
Andrea da Ponte	2cl	6,50
Nardini	2cl	7,00
Il Bacio delle Muse	2cl	6,00
Bocchino Gran Moscato	2cl	7,50
Grappa Amarone	2cl	9,50

VINI IN BOTTIGLIA - FLASCHENWEINE^L 0,75l €

VINI BIANCHI - WEISSWEINE

Vino della Casa, Verdicchio, D.O.C. "Vignedileo" aus Marken 18,50

Geschmack: leicht, trocken, frisch, würzig und harmonisch.

Aragosta, Vermentino, D.O.C. "Santa Maria La Palma" aus Sardinien 22,00

Geschmack: trocken, spritzig, sehr harmonisch mit gut eingebundener Säure

Alta Mora, Etna Bianco, I.G.T. "Cusumano" aus Sizilien 26,00

Geschmack: intensiv, fruchtig und charaktervoll.

Lugana, Trebbiano, D.O.G. „Olivini“ aus Venezien 31,00

Geschmack: trocken, angenehm wenig Säure, weiche runde Frucht.

Gavi, Cortese, D.O.C.G. "San Bartolomeo" aus dem Piemont 32,00

Geschmack: trocken, fruchtig, angenehm frisch

Ronco dei Tassi, Pinot Grigio, D.O.C.G. "Collio" aus dem Friaul 36,00

Geschmack: trocken, weich, intensiv und voller Körper.

Animale Celeste, Sauvignon Blanc, I.G.T. „Santa Barbara“ aus den Marken 38,00

Geschmack: trocken, weich und besonderes harmonisch

Stoan, Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer D.O.C. "Tramin" aus Südtirol 46,00

Geschmack: frisch und perfekt ausgewogen.

VINI ROSÉ- ROSÉWEIN

Vino della Casa Rosé, Montepulciano, D.O.C. "Vignedileo" aus den Marken 18,50

Geschmack: leicht und trocken.

Roseroses, Corvina-Molinara-Rondinella, I.G.T. „Ottella“ aus Venezien 25,00

Geschmack: frisch und saftig mit schön eingebundener Säure und kräftiger Struktur.

VINI ROSSI – ROTWEINE^L	0,75l	€
Vino della Casa , Montepulciano, Sangiovese, D.O.C. "Vignedileo" aus Marken		18,50
<u>Geschmack:</u> trocken und angenehm fruchtig.		
Primitivo di Manduria , D.O.C. "Piantaferro" aus Apulien		22,00
<u>Geschmack:</u> lang anhaltend und vollmundig erinnert an dunkle Beeren.		
Nero D'Avola Sicilia , I.G.T. "Cusumano" aus Sizilien		22,50
<u>Geschmack:</u> weich, samtig, fein, elegant, rund und lang anhaltend.		
Terre del Sassicato , Sangiovese, I.G.T. „Fattoria Polvereto“ aus der Toskana		25,50
<u>Geschmack:</u> sehr intensiv und harmonisch.		
Valpolicella Ripasso , Corvina, Rondinella D.O.C. "Valpantena" aus Veneto		29,00
<u>Geschmack:</u> voll, samtig und körperreich.		
Rocca Rubia Riserva , Carignano del Sulcis, D.O.C. "Santadi" aus Sardinien		36,00
<u>Geschmack:</u> Am Gaumen druckvoll, fleischig, feinwürzig und mineralisch.		
Il Maschio da Monte , Montepulciano, D.O.C. „Santa Barbara“ aus den Marken		39,00
<u>Geschmack:</u> trocken, voll, frische Säure, feine Frucht und perfekt ausgewogen.		
Marzicanale , Taurasi, D.O.C.G. "Vinosia" aus Kampanien		58,00
<u>Geschmack:</u> Voller Körper, intensive Fruchtnote und mineralisch.		
Brunello di Montalcino , Sangiovese D.O.C.G. "Ciacci" aus der Toskana		75,00
<u>Geschmack:</u> weiche Tannine, angenehme Säure erinnert an Waldfrüchte.		
Barolo Parusso , Nebbiolo, D.O.C.G. „Parusso“ aus der Piemont		76,00
<u>Geschmack:</u> voller Körper, fein und elegant.		
Tignanello , Sangiovese-Carbanet Sauvignon, I.G.T. „Antinori“ aus der Toskana		135,00
<u>Geschmack:</u> fruchtig, ausgewogen mit sanften Tanninen und lang anhaltend.		

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 5) enthält Süßungsmittel, 6) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) mit Phosphat, 10) chininhaltig, 11) Coffeinhaltig, 14) gewachst, 19) geschwärzt

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide, B) Maisstärke, E) Reismehl, K) Hartweizengriss, C) Eier, D) Fisch, F) Soja, G) Milch und Laktose, H) Schalenfrüchte / Nüsse, J) Sellerie, L) Schwefeldioxid und Sulfite